

# Millionbøf med karry og æble

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Hak løg og hvidløg fint.

Brun kødet grundigt på en pande i olie. Tilsæt løg, hvidløg og krydderier og steg under omrøring i 5 minutter.

Skær æblet i tern. Tilsæt bouillon, rosiner og æbletern og lad retten simre i 10 minutter.

Smag til med karry, salt og peber.

Server med løse ris og grøntsager.

## Ingredienser

200 g hakket oksekød

1 spsk. olie

1 løg

1 fed hvidløg

1-2 tsk. karry

1/4 tsk. stødt ingefær

1/4 tsk. stødt spidskommen

1 1/2 dl bouillon

2 spsk. rosiner

1 æble

Salt og peber

Tilbehør: Løse ris og grøntsager